

## **Black Magic Chocolate Cake - stor bradepande**

7 dl mel  
7 ½ dl sukker  
3 dl kakao  
3 tsk natron  
1 ½ tsk bagepulver  
1 ½ tsk vanillesukker  
1 ½ tsk salt  
3 æg  
3 ¾ dl færdiglavet kaffe  
3 ¾ dl mælk  
1 ¾ dl olie

Alle tørre ingredienser blandes sammen. Resten tilsættes og piskes i ca. 2 min.

Dejen er meget tynd - hældes i smurt bradepande og bages midt i ovnen ved 175 gr. i ca. 35-40 min.

### Chokolademousse - til pynt

5 dl piskefløde  
2 dl sukker  
1 dl kakao  
1 tsk vanillesukker

Hældes i en skål og piskes til "chokolade-mousse".

Når kagen er helt kold, kan den pyntes med moussen med sprøjtepose, eller server moussen til ved siden af. Skær evt. i firkanter eller stik ud med rund form. Stil den pyntede kage i køleskab.

Kagen kan fryses (uden pynt).